ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS A L'ECOLE DUCASSE

« Promouvoir la diversité des terroirs, des cultures et des cuisines du monde. Privilégier l'achat de produits de saison et locaux. Apprendre à respecter la terre et les lois de la nature pour mieux se nourrir et préserver notre avenir. » Alain Ducasse.

Saisonnalité, traçabilité des produits, circuits-courts, valorisation et promotion de tous les terroirs. Plus qu'un partage de valeurs, c'est un véritable engagement en faveur des produits et producteurs locaux que nous transmettons à ceux que nous formons. En les initiant au concept de la Naturalité, développé par le Chef Alain Ducasse, nous leur offrons une vision durable de la gastronomie et les invitons à prendre soin de la planète et des hommes. Imprégnées de la philosophie du chef multi-étoilé, chacune de nos formations fait la promotion de l'éco-responsabilité et du zéro gaspillage. A l'Ecole Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyen.

Les formations de l'Ecole Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché liées à la situation sanitaire actuelle. Dans un souci d'innovation permanente, nos programmes enseignent aux participants le développement de nouvelles recettes, de nouveaux procédés de fabrication et de nouveaux services afin de satisfaire les nouveaux besoins des clients.

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 28 au 30 Mars 2022 ou Du 10 au 12 octobre 2022
- 3 jours – 24 heures
- 1 450 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes classiques revisitées ou contemporaines adaptées pour l'envoi
- Méthodologies d'élaboration et d'organisation selon le type de prestation
- Formation axée autour des familles de produits frais (carnés, aquatique, végétaux),
- Travail autour du goût, de la texture et du visuel

- Offre 1 - Séminaires :
    - Mise en place des élaborations pour un envoi direct ou différé
    - Mise en place d'élaborations « sous vide » pour un envoi différé
    - Envoi en régénération selon différentes méthodes de mise en place

- Offre 2 - Buffets et pièces cocktails :
    - Mise en situation d'un buffet froid et chaud
    - Réalisation de pièce cocktails en bouchées « Finger Food »

- Jour 1 : Mise en place totale en vue des finitions et régénérations des jours suivants
- Jour 2 : Envoi à l'assiette de l'offre séminaire
- Jour 3 : Montage et finition de l'offre buffet et pièces cocktails

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 16 à 18 recettes salées au total pour la formation
- 5 recettes séminaires
- 5 recettes buffets
- 6 à 8 recettes pièces cocktail

- Séminaires :
    - Œuf parfait, asperges et copeaux de Belota
    - Saumon snacké, quinoa et légumes croquants, sucs de tomates
    - Jarret de veau confit, carottes et oignons au jus, gratin dauphinois
- Buffets :
    - Pressé de lapin en fine gelée
    - Tarte « Ta-tian » de légumes
    - Saumon au vert
- Pièces cocktails :
    - Foie gras « Crispy Cube »
    - Crousti-fondant ThonÔbergines
    - Pizzette morilles, épinards, vin jaune

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender les différents types de prestations traités en formation et utiliser les produits et techniques en fonction
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments
- Maitriser les méthodologies de mise en place, d'organisation, d'élaboration, de cuisson et de régénération et d'envoi
- Appréhender les notions fondamentales quant au choix des arts de la table et les techniques de dressage selon les concepts

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Maîtriser les élaborations, cuissons, régénération dans le respect des règles d'hygiène
- Optimiser le rendement et la productivité et maitriser les coûts matières
- Maîtriser au mieux l'organisation RH tout en facilitant votre travail
- Appréhender les techniques utilisées selon les divers concepts traités afin de pouvoir améliorer les prestations au sein de votre établissement
- Pouvoir se démarquer en offrant une esthétique contemporaine
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos prestations

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au commis de cuisine

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes
Lieu de formation : Ecole Ducasse Paris Campus
16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon
Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)
Une tenue professionnelle est obligatoire : veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.
Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition. Nous recommandons d'apporter vos couteaux : filet de sole, éminceur et couteau d'office.
Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place
Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORT DE COURS

Les fiches recettes sont remises à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAI ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS :

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 00
Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com

ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS